



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 0,5 Stk. Schalotten
- 30 ml Balsamico
- 400 g Brombeeren
- 80 g Rohrzucker
- 2 EL Senfpaste
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Senfkörner, gelb
- Senfkörner, schwarz
- Apfelessig

**Mein persönlicher Tipp**

Brombeersenf passt hervorragend zu Wild- und Rindgerichten.



**Sylvia Schilcher**  
Seminarbäuerin in Kärnten

**Brombeersenf**



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Senfpaste** Je nach Bedarf: 2/3 gelbe Senfkörner 1/3 schwarze Senfkörner Apfelessig Senfkörner in ein Glas geben und mit Apfelessig bedecken. Essig soll 1 cm drüberstehen. Einige Stunden ziehen lassen, bis die Senfkörner weich sind und danach fein pürieren. Diese Paste ist gekühlt gut haltbar und kann zu verschiedenen Senfen weiterverarbeitet werden.

**Brombeersenf** Schalotten in Balsamicoessig glasig dünsten, Brombeeren und Rohrzucker begeben, unter ständigem Rühren 5 Minuten leicht köcheln lassen. Senfpaste, Salz und Pfeffer unterrühren und heiß in kleine Gläser füllen.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Selbstgemachte Schätze im Glas*

